Niveau(x) d'enseignement: 7 Numéro EDUQ : 9570581
Centre d'intérêt: 120

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

L'enseignement collégial québécois : mémoire présenté à la Commission de l'éducation / Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. -- [Montréal] : L'Institut, [1992].
12 p. ; 28 cm.

Titre de la couv. "28 septembre 1992".

Descripteur(s): Réforme scolaire * Politique gouvernementale * Formation professionnelle * Mémoire * Collégial (Ordre d'enseignement)

L'Institut désire, par son mémoire, prendre part à l'une des réflexions de la ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, à savoir: la cohabitation de l'enseignement préuniversitaire et de l'enseignement professionnel au sein d'un même établissement. Il témoigne de son expérience de 25 ans de non-cohabitation et de son statut d'établissement d'enseignement spécialisé qui offre des programmes variés d'études professionnelles. Recommandations.

0-33m

95-70581

13m

ITHQ

INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

CENTRE DE DOCUMENTATION COLLÉGIALE
1111, rue Lapierre
Lasalle (Québec) H8N 2J4

REÇU le
28 JUIN 1994
Rép:.....

L'ENSEIGNEMENT COLLÉGIAL QUÉBÉCOIS

MÉMOIRE
PRÉSENTÉ À
LA COMMISSION DE L'ÉDUCATION

28 septembre 1992

X0703752

INTRODUCTION

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec remercie la Commission de l'éducation de procéder à une consultation générale sur l'enseignement collégial québécois et de lui permettre de soumettre un mémoire en tant qu'établissement d'enseignement spécialisé.

L'Institut se réjouit des objectifs poursuivis par cette consultation et de l'importance qu'elle accorde à la formation générale et technique de nos jeunes Québécois, tout en visant le développement de leurs habitudes et aptitudes de communication, d'innovation, de créativité et de leadership, voire d'«entrepreneurship».

LA PROPOSITION DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

L'objectif de la Commission de l'éducation étant de faire le point sur l'enseignement collégial au Québec, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec désire prendre part à l'une des réflexions de la Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, à savoir : la cohabitation de l'enseignement préuniversitaire et de l'enseignement professionnel au sein d'un même établissement. À ce titre, l'expérience vécue par l'Institut depuis 25 ans en est une de non-cohabitation, contrairement à la plupart des collèges québécois. C'est de cette particularité et de ce statut d'institution professionnelle que nous témoignerons.

Nous croyons d'ailleurs que cette formule de non-cohabitation, qui mérite une attention particulière, offre des avantages marqués. Sans être la solution à préconiser pour tous les programmes professionnels, cette formule pourrait s'inscrire à l'intérieur de la stratégie des grappes industrielles, telle qu'énoncée par le Conseil des ministres, en novembre 1991.

PRÉSENTATION DE L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Fondé en 1968 et constitué en corporation en 1988, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec aura donc 25 ans en 1993. Bien jeune encore, l'Institut a mis en place toutes les structures requises et a fait tous les efforts pour atteindre ses objectifs : fournir des activités de formation professionnelle et technique, des activités de perfectionnement, de recyclage et de formation continue dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Des programmes de formation qui visent le développement des compétences actuellement requises par l'industrie, qui favorisent l'adaptation constante aux changements et qui mettent l'accent sur la mobilité professionnelle permettent de répondre aux besoins des diverses situations de l'industrie touristique, hôtelière et de la restauration, commerciale et institutionnelle. N'est-ce pas là ce qui procure à l'Institut un caractère unique d'école spécialisée?

À la **formation secondaire**, de nouveaux programmes actualisés préparent les élèves aux divers métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

La **formation collégiale** vise à développer, chez les futures techniciennes et les futurs techniciens, les compétences nécessaires à la gestion opérationnelle des services.

La **formation universitaire** tend à former des professionnelles et professionnels capables de gérer et d'administrer un service ou une exploitation hôtelière et de restauration et d'en analyser le fonctionnement et la rentabilité.

Enfin, la **formation continue** permet la mise à jour des compétences des travailleuses et des travailleurs par le biais, principalement, de la **formation sur mesure** offerte au sein même des entreprises requérantes.

TÉMOIGNAGE DE L'EXPÉRIENCE «ITHQUOISE»

1. Développement d'une masse critique d'experts

On sait que les formations techniques et professionnelles sont indispensables et qu'elles doivent être performantes; en outre, le marché actuel en continuelle évolution, et plus précisément les entreprises de ce milieu, requièrent l'accès à une masse d'experts de divers niveaux.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a su mettre en place, au cours des années, un pôle d'experts tant au secteur professionnel (enseignement secondaire), qu'au secteur technique (enseignement collégial) et à la formation supérieure (enseignement universitaire), sans négliger pour autant les programmes de perfectionnement, de recyclage et de formation sur mesure (tant à l'Institut qu'en entreprise).

Ces formations ne sont pas antagonistes, mais conformes à la logique d'une demande visant à combler les besoins en main-d'oeuvre qualifiée pour toute activité à grande incidence et à fort développement.

La **PÉDAGOGIE**, telle que nous la concevons, est exigeante. C'est un véritable savoir-faire, car, il faut l'avouer, allier une compétence technique indéniable et de réelles compétences pédagogiques n'est pas chose aisée. La tendance suivie par l'Institut, qui consiste à intégrer des formatrices et des formateurs ayant fait leurs preuves dans l'exercice de leur profession, s'est révélée un élément majeur de développement de cette masse critique d'experts. Certaines et certains de ces spécialistes sont appelés à donner leur formation à différents ordres d'enseignement, ce qui crée une dynamique propice à la pluridisciplinarité, à la créativité, à la capacité d'anticipation et de programmation, mais, surtout, à une intégration verticale des enseignements.

À cette équipe d'experts s'ajoutent les formatrices et les formateurs de disciplines aussi variées que la psychologie, les mathématiques, la chimie, l'informatique et les langues, qui orientent le contenu de leurs cours et leurs stratégies d'enseignement en fonction des professions enseignées. Finalement, la maîtrise professionnelle de la part des tuteurs, sur les lieux de stages, vient compléter l'encadrement pédagogique si nécessaire à la synergie des efforts en vue de doter la future travailleuse et le futur travailleur de toutes les compétences nécessaires à l'exercice de son métier et à la vie en entreprise.

L'ACTUALISATION de l'enseignement et de la compétence professionnelle est assurée par des activités de recherche et par la vaste collection d'études, de revues, d'équipements audiovisuels et de logiciels spécialisés dont dispose la médiathèque de l'Institut.

2. Cohésion école - industrie

2.1 Collaboration

Le développement d'une expertise québécoise en tourisme, en hôtellerie et en restauration a effectivement conféré à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec une visibilité et une notoriété favorables à un rapprochement avec l'industrie concernée. Le fait que les centres d'expertise de même nature soient rares a également contribué à ce rapprochement. Car, si la collaboration école - industrie est généralement perçue comme étant porteuse d'avenir, il n'en demeure pas moins que les entrepreneurs québécois peuvent difficilement envisager le développement et le maintien d'une collaboration efficace avec plusieurs partenaires du réseau de l'éducation. Une telle collaboration requiert, en effet, un minimum de temps alors que ce dernier constitue une

ressource essentielle et rare au sein des petites et moyennes entreprises.

Au fil des années, l'Institut a donc pu établir une précieuse complicité avec les acteurs du même secteur, qu'il s'agisse des entrepreneurs ou des associations professionnelles, patronales et syndicales. Ce partenariat est d'autant plus stratégique qu'il constitue déjà une réponse à la dynamique des grappes industrielles récemment présentée par le gouvernement du Québec.

Précisons maintenant en quoi un nouveau partage des rôles entre une institution d'enseignement spécialisé et les autres acteurs d'un même secteur a permis un support mutuel entre le milieu de l'éducation et le marché du travail. Ce support s'est matérialisé par l'engagement de chacun dans divers dossiers :

- révision des trois programmes de formation collégiale technique, à partir d'une identification des compétences générales et particulières requises en vue de mieux faire face aux exigences de l'industrie, quant à la maîtrise technique et à la polyvalence;

- organisation et tenue de conférences et d'autres activités de communication en relation directe avec le monde très évolutif de la profession;

- organisation, sur une base annuelle, de stages d'application visant une meilleure intégration des élèves au milieu du travail;

- remise annuelle de bourses d'études et de bourses d'excellence afin de favoriser la persévérance scolaire et le taux de réussite;

- mise sur pied d'un service efficace de placement à l'intention des élèves (emplois durant les périodes estivales), et à l'intention des diplômées et diplômés;

- gestion de l'offre externe de main-d'oeuvre dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans la mesure où l'Institut est l'un des rares établissements, et parfois le seul, à offrir les programmes d'études spécifiques audit secteur;

- développement de programmes complémentaires au D.E.C., de programmes de perfectionnement et de programmes de formation sur mesure, de façon à offrir l'accès à une formation continue, maintenant jugée nécessaire en raison des fréquentes mutations au sein des entreprises;

- organisation de stages de perfectionnement à l'intention des enseignantes et des enseignants en vue d'assurer l'actualisation des cours.

2.1 Avantages

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est un établissement d'enseignement spécialisé, qui offre des programmes variés d'études professionnelles dans chacun des trois ordres d'enseignement (secondaire, collégial, universitaire).

De cette façon, le milieu scolaire devient le reflet du milieu du travail. Ainsi, les personnes ayant choisi l'apprentissage d'un métier côtoient quotidiennement et collaborent parfois avec le futur personnel de supervision (technique) et de direction (baccalauréat).

Ce même profil a permis à l'Institut de définir un **projet éducatif** visant la qualité de la formation, en s'appuyant sur les valeurs dominantes de l'industrie touristique. Il s'agit, en l'occurrence, des diverses facettes de l'accueil : la maîtrise des langues parlées et écrites, la qualité de la communication, le respect d'autrui, la tenue et l'éthique professionnelles.

Dans le même esprit, les enseignantes et les enseignants ont pu relever le défi visant à **intégrer la formation générale à la formation spécialisée**. Tout en préservant les objectifs définis au regard de la formation générale, il a été possible d'adapter les cours obligatoires et les cours complémentaires tels que le français et l'anglais par un choix de thèmes, d'exemples et de mises en situation réelles et spécifiques à l'industrie de l'accueil. Il va de soi que les élèves furent les premiers à profiter de cette adaptation.

La concentration, sous un même toit, de plusieurs programmes de formation tous orientés vers une même industrie a permis de rentabiliser davantage les équipements et les installations matérielles, d'en assurer un bon entretien et de favoriser leur actualisation. L'hôtel d'application intégré à l'institution en est un bel exemple.

L'expérience "ITHQuoise" se révèle donc fort positive. La concentration de professionnelles et de professionnels d'une même famille, soit celle du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, permet le développement d'une expertise solide. Cette expertise est reconnue par les divers acteurs de l'industrie concernée et favorise le développement d'un réel partenariat. Au cours des dernières années, l'Institut a donc pu offrir trois programmes ministériels de l'ordre collégial, tout en adaptant les enseignements à l'évolution des composantes des situations de travail visées par la formation.

RECOMMANDATIONS

Considérant les multiples expériences vécues au cours de ses 25 années d'existence, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec serait heureux de contribuer à l'avancement des travaux de la Commission en suggérant différentes pistes de réflexion pour une action ultérieure.

1. Que la création d'instituts spécialisés, où l'enseignement technique et la formation générale se complètent, soit envisagée pour certaines familles de programmes de formation technique spécifique à une industrie donnée.

2. Que le nombre d'instituts spécialisés dans un secteur donné soit limité de façon à assurer une concentration des ressources, permettant ainsi le développement d'une expertise et d'un partenariat avec les différents acteurs du secteur concerné.

3. Que le choix du site des instituts spécialisés ayant maintenant une vocation suprarégionale soit choisi en fonction de la dynamique et de la spécificité de l'industrie concernée.

4. Que le régime d'alternance stage - études soit privilégié dans le cas des formations techniques, de façon à ce que l'institution de formation et l'entreprise aient chacune un rôle propre et important à jouer dans la formation des futures travailleuses et des futurs travailleurs.

5. Que les décideurs politiques allouent des ressources financières aux élèves de l'ordre collégial, afin de leur faciliter l'accès à ces instituts établis en nombre limité et répartis sur le territoire du Québec.

6. Que les décideurs politiques implantent des mesures incitatives de nature fiscale en vue d'encourager les entreprises à investir davantage dans la formation technique et dans la recherche.

CONCLUSION

Par cette contribution à l'une des réflexions de la Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Science, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a pu porter un jugement sur sa propre expérience. Cette réflexion a fait ressortir les points positifs des réalisations des 25 ans de l'Institut. Mentionnons notamment le développement d'une expertise, la collaboration école - industrie et l'existence d'un milieu de formation qui constitue le reflet du milieu du travail.

L'analyse de ces expériences a généré certaines recommandations. Si elles vous permettent de dégager de nouvelles stratégies quant à la formation d'une main-d'oeuvre de qualité au sein d'instituts spécialisés, il nous sera permis à tous d'espérer répondre aux exigences des industries de l'an 2000.

Nous vous remercions de votre attention, distingués membres de la Commission de l'éducation, et nous sommes disposés à collaborer avec vous pour toute question ayant trait à notre domaine et susceptible d'enrichir le projet de réforme de l'enseignement collégial québécois.